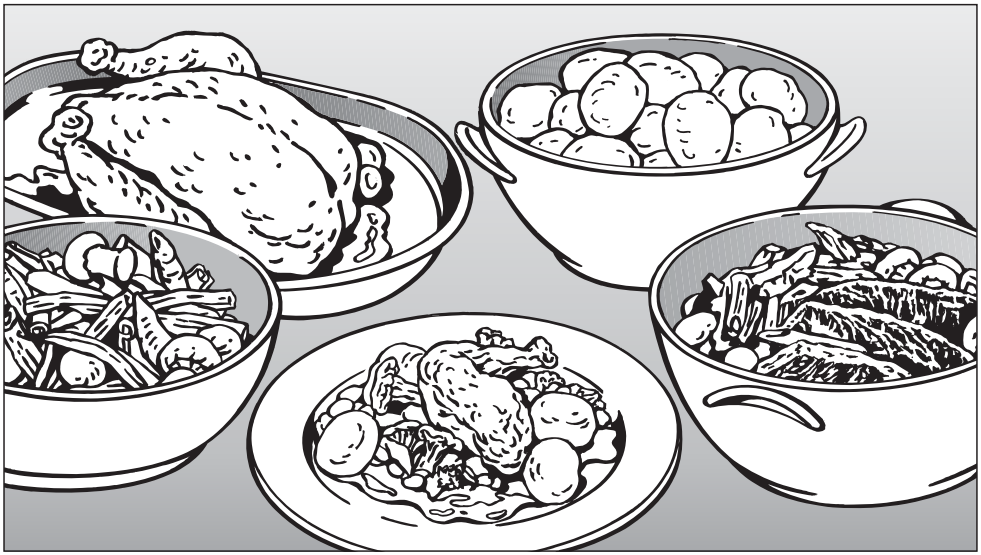
Manual de uso y manejo



Cajón térmico para empotrar
ESW 4082-14
ESW 4722
ESW 4822

Para prevenir accidentes y
daños en la máquina,
lea este manual
antes
de instalarla o utilizarla.

es - MX

M.-Nr. 07 546 190

Indice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 3
Guía del cajón térmico 7
ESW 4082-14 7
ESW 4722
ESW 4822 8
Panel de control 9
Antes del primer uso 10
Uso del cajón térmico 11
Modos de funcionamiento 11
Duración 13
Modo Sabbath 14
Para cargar el cajón térmico 15
Para mantener los alimentos calientes 16
Consejos 16
Configuración 17
Calentamiento de la vajilla 18
Consejos 18
Tiempos de calentamiento 18
Otros usos 19
Leudar masa 19
Calentar/tostar pan ligeramente 19
Limpieza y cuidado 20
Preguntas más frecuentes 21
Servicio posterior a la venta 22
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 24
ESW 4082-14 25
ESW 4722 27
ESW 4822 29
Instalación 31
Conexión eléctrica 34
Para ayudar a proteger el medio ambiente 35

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA- Al utilizar este aparato observe las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

A fin de prevenir lesiones o daños al aparato, lea todas las instrucciones antes de instalarlo o usarlo.

Este aparato cumple con todos los códigos y reglamentos de seguridad uniformes.

Conserve este manual de uso de operación en un lugar seguro y entrégueselo a cualquier futuro usuario.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO Y MANEJO

Empleo correcto

▶ Utilice este aparato exclusivamente para calentar alimentos en entornos domésticos y para los propósito descritos en este manual. No se permite ningún otro uso ya que pueden ser peligrosos.

▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o instrucciones de una persona responsable.

Niños

▶ Es necesario ejercer una estrecha vigilancia cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños.

▶ El aparato se calienta durante el uso y permanece caliente por algún tiempo después de que se apaga. No deje que los niños se acerquen al cajón térmico hasta que éste se haya enfriado y la temperatura no presente riesgos.

▶ Verifique que el material de embalaje se deseche de manera segura y se guarde lejos del alcance de los niños. ¡Existe el peligro de asfixia!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad técnica

▶ Antes de instalar el aparato, realice una revisión visual para asegurarse que no esté dañado. No use un aparato que esté dañado.

▶ Antes de la instalación, verifique que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar el riesgo de dañar el aparato. Si existe alguna duda consulte a un electricista calificado.

▶ Asegúrese de que un técnico competente realice correctamente la instalación y la conexión a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de puesta a tierra. Es imprescindible que se cumpla con este requerimiento básico de seguridad. Si existe cualquier duda, llame a un electricista competente para que revise el sistema eléctrico del inmueble.

▶ No utilice el aparato hasta que esté correctamente instalado en el gabinete.

▶ Nunca abra la cubierta del aparato. Es peligroso alterar las conexiones o componentes eléctricos y las piezas mecánicas, además de que esto podría ocasionar daños al aparato.

▶ La instalación y el trabajo de mantenimiento y reparación deberán ser realizados por un técnico de servicio autorizado de Miele. El trabajo realizado por personas no calificadas podría ser peligroso y podría anular la garantía.

▶ No use ningún aparato con el cordón o la clavija dañados o si el aparato ha resultado dañado de alguna manera. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele.

▶ Los componentes defectuosos sólo deben ser reemplazados con repuestos Miele originales. Únicamente con estas piezas el fabricante puede garantizar la seguridad del aparato.

▶ Antes de cualquier trabajo de instalación o mantenimiento, interrumpa el suministro de energía del área de trabajo desconectando la unidad, haciendo "botar" el disyuntor o quitando el fusible.

▶ Durante el período de vigencia de la garantía del aparato, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por técnicos autorizados. De lo contrario se anulará la garantía.

▶ No utilice una extensión para conectar este aparato a la corriente eléctrica. Las extensiones no garantizan las medidas de seguridad de este aparato.

▶ No instalar en exteriores.

Seguridad

▶ Cuando use el aparato protéjase las manos con guantes aislantes o agarraderas. Use únicamente agarraderas secas y resistentes al calor. El uso de agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes puede ocasionar quemaduras con el vapor.

▶ Al usar el cajón térmico preste atención a las prendas de vestir holgadas o colgantes que lleve puestas. Dichas prendas podrían provocar un incendio.

▶ La superficie del interior del cajón se calienta durante su uso. Precaución: No toque. Use la manija para abrir y cerrar el aparato.

▶ No almacene nada en el cajón térmico. Los artículos olvidados podrían derretirse o inflamarse al encender el aparato. Los líquidos y materiales inflamables nunca deberán almacenarse dentro del cajón térmico ni arriba del mismo.

▶ Los alimentos calentados por un período prolongado de tiempo se resecarán y podría prender fuego. Asegúrese de no olvidar alimentos en el cajón térmico.

▶ Es posible que aparezca un crecimiento bacteriano en alimentos que se conservan por un período prolongado de tiempo a bajos niveles de temperatura.

▶ ¡No caliente telas en el cajón térmico!

▶ Abra y cierre el cajón con cuidado para que no se derramen los alimentos. De esta manera también podrá escapar el aire caliente o el vapor.

▶ No caliente recipientes de alimentos cerrados. La presión puede acumularse y provocar una explosión que dañe el compartimiento de cocción. Esto también representa el peligro de que ocurran lesiones personales y escaldaduras.

▶ Antes de servirla, compruebe que la comida está a un temperatura segura. Esto es importante principalmente cuando se preparan alimentos para bebés y niños.

▶ Nunca caliente alcohol sin diluir en el cajón térmico ya que puede inflamarse fácilmente.

▶ Tenga cuidado al calentar alimentos con un alto contenido de azúcar. El azúcar puede acaramelarse o inflamarse si se calienta por mucho tiempo.

▶ Asegúrese que no estén tapadas las rejillas de ventilación. De otra manera los alimentos y la vajilla no se calentarán uniformemente.

▶ No deje el cajón térmico solo cuando esté en funcionamiento.

▶ No utilice agua para apagar un incendio de grasa.
Puede provocarse una explosión de vapor violenta. Sofoque el incendio con un extinguidor de productos químicos en polvo o de tipo espuma.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Nunca agregue agua a los alimentos estando caliente el cajón térmico. El vapor que se produce podría causar quemaduras o escaldaduras graves.

▶ No utilice el calentador de platos para calentar la habitación. Debido a las altas temperaturas que despide el aparato, podrían dañarse los objetos que se encuentren cerca.

▶ No sustituya la esterilla antideslizante, p. ej. con una toalla de cocina.

▶ El uso de accesorios no recomendados por Miele pudiera ocasionar lesiones personales.

▶ Cuando utilice electrodomésticos pequeños asegúrese que los cables eléctricos no hagan contacto con el aparato. Podría dañarse el material aislante del cable. ¡Se correría el riesgo de recibir una descarga eléctrica!

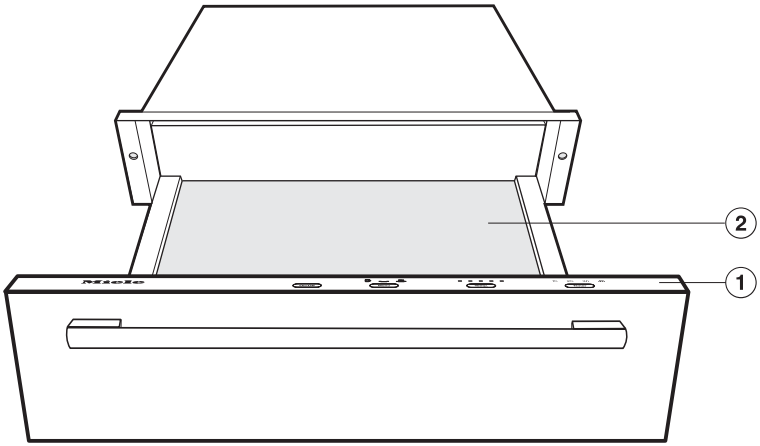
▶ No sobrecargue el cajón calentador, ni se recargue ni se siente sobre el mismo. Esto producirá daños. El cajón tiene una capacidad máxima de 25 kg (55 libras).

▶ No use recipientes de plástico, envolturas de plástico o papel de aluminio en el cajón térmico. Estos materiales pueden derretirse y dañar el cajón térmico o provocar lesiones.

▶ No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar el cajón. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un corto circuito.

GUARDE ESTE MANUAL Y LÉALO PERIÓDICAMENTE

ESW 4082-14

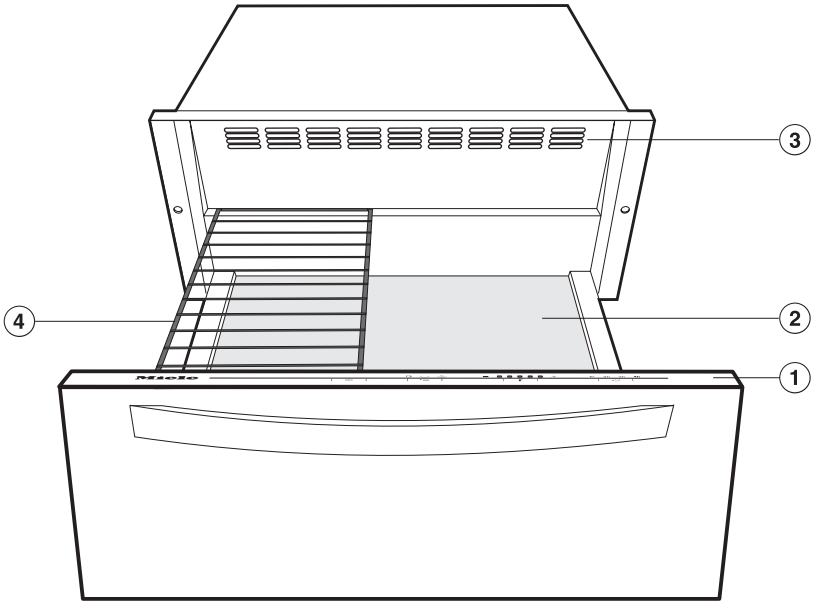


① Panel de control

② Esterilla antideslizante

Guía del cajón térmico

ESW 4722
ESW 4822



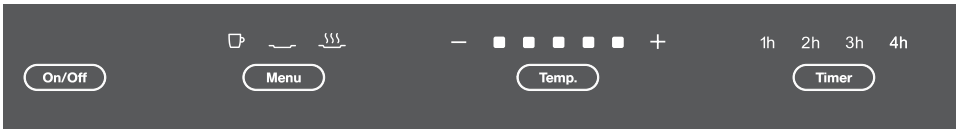
① Panel de control

② Esterilla antideslizante

③ Rejilla de ventilación

④ Rejilla

Panel de control



Encendido/Apagado (On/Off)
Enciende y apaga el cajón térmico

Menú (Menu)
Permite seleccionar el modo de operación

Modos de operación:
- Tazas/vasos
- Vajilla
- Alimentos - calentar y mantener temperatura

Temp.
Permite seleccionar la temperatura deseada.

En la pantalla aparece:
■□□□□

Consulte la sección "Configuración de la temperatura" para obtener más información.

Cronómetro (Timer)
Permite establecer el tiempo de calentamiento.

En la pantalla aparece:
1h = 1 hora
2h = 2 horas
3h = 3 horas
4h = 4 horas

Antes del primer uso

La primera vez que se conecta el aparato a la corriente eléctrica, y después de una interrupción de la misma, el ventilador se pondrá en marcha y se ejecutará una prueba de pantalla durante unos 10 segundos. El aparato no puede utilizarse durante este tiempo.

Limpieza del aparato

- Retire las envolturas de protección.
- Retire la esterilla antideslizante y límpiela con una solución de agua tibia con jabón líquido para trastes. Séquela con un trapo suave.
- Limpie el interior y exterior del cajón térmico con un trapo húmedo y séquelo.
- Vuelva a colocar la esterilla antideslizante una vez que se haya secado.

Calentamiento del aparato

Caliente el cajón térmico por un tiempo mínimo de 2 horas.

- Enciéndalo con el control digital "**Encendido/Apagado**" (On/Off).
- Toque el control digital "**Menú**" (Menu) hasta que se ilumine el símbolo .
- Toque el control digital "**Temp.**" hasta que se ilumine el 5th indicador.
- Toque el control digital "**Cronómetro**" (Timer) hasta que se ilumine 2h.
- Cierre el cajón.

En el cajón térmico se ha instalado un dispositivo de autocerrado.

También cuenta con un interruptor de contacto que activa la función de calentamiento y el ventilador sólo si está cerrada la puerta.

- Ventile la habitación cuando caliente el cajón por primera vez.

Los componentes de metal tienen una capa protectora de la que se podría desprender un ligero olor la primera vez que se calienta el aparato. El olor desaparecerá después de un breve rato y no quiere decir que la conexión esté defectuosa.

- El cajón térmico se apagará automáticamente después de 2 horas.

Modos de funcionamiento

Toque el control digital "**Menú**" (Menu) hasta que se ilumine el modo de funcionamiento deseado.

– Tazas/Vasos

– Vajilla

– Alimentos - calentar y mantener caliente

Cuando se enciende el cajón, en el panel de control aparece el último modo de funcionamiento que se seleccionó.

El cajón térmico está equipado con un ventilador que distribuye aire tibio por todo el cajón. Durante los modos de funcionamiento de "Tazas/Vasos" y "Vajilla" el ventilador funciona de manera continua. Durante el modo de "Alimentos - calentar y mantener caliente" funciona a intervalos.

Se pueden calentar los alimentos y la vajilla al mismo tiempo. En este caso utilice el modo de funcionamiento "Alimentos - calentar y mantener caliente".
Tenga cuidado: Puede que la vajilla se caliente demasiado.

Configuración de la temperatura

A cada modo de funcionamiento se le ha asignado una gama de temperaturas.

Las temperaturas que se sugieren están establecidas por omisión y en la tabla a continuación aparecen en negrita. Use el control digital "Temp." para cambiar el valor en incrementos.

La próxima vez que se encienda el cajón, en el panel de control aparecerá la última temperatura que se seleccionó.

Pantalla de la temperatura	Temperatura °C (F°) *		
	☕	⌣	≈
■□□□□	40 (104)	60 (140)	65 (149)
□■□□□	45 (113)	65 (149)	70 (158)
□□■□□	**50 (122)**	**70 (158)**	**75 (167)**
□□□■□	55 (131)	75 (167)	80 (176)
□□□□■	60 (140)	80 (176)	85 (185)

* Las temperaturas son aproximadas.

Duración

El programa predeterminado del cajón térmico es el de funcionamiento continuo. Para establecer un tiempo de calentamiento se selecciona el control digital "Cronómetro" (Timer). Con cada toque del control digital "Cronómetro" aumentará la duración en incrementos de una hora, comenzando con 1 hora y terminando con 4 horas. Al seleccionar "Cronómetro" (Timer) una vez más (para un total de 5 toques) se establecerá el modo de funcionamiento continuo.

No deje el cajón térmico en el modo de funcionamiento continuo durante un período prolongado de tiempo. Los períodos de calentamiento prolongados resecarán los alimentos y posiblemente provoquen que se prendan fuego.

El cajón térmico está equipado con una función de apagado con la que automáticamente se apaga después de 12 horas de funcionamiento continuo (excepto durante el modo Sabbath).

Funcionamiento

- Abra el cajón.
- Encienda el aparato con el control digital "**Encendido/Apagado**" (On/Off).
- Seleccione "**Menú**" (Menu) hasta que se ilumine el modo de funcionamiento deseado.
- Si desea, seleccione un nuevo valor de temperatura. Seleccione "**Temp**." hasta que alcance la temperatura.

El cajón térmico está en modo de funcionamiento continuo.

- Para programar un tiempo de calentamiento, seleccione "**Cronómetro**" (Timer) hasta establecer el número de horas deseado.
- Cierre el cajón.

Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, cargue el cajón. Si durante el tiempo de calentamiento se cargó la vajilla, use agarraderas para descargarla.

Abra y cierre el cajón con cuidado para que no se derramen los alimentos.

Apague el aparato antes de descargarlo.

Modo Sabbath

Para prácticas religiosas, el aparato puede programarse por la duración del Sabbath. En modo Sabbath el cronómetro está desactivado y los sensores deben tocarse por más tiempo de lo normal. Si se ha activado el modo Sabbath, el aparato se apagará después de approx. 72 horas, y luego se restablecerá al funcionamiento normal.

Activar

- Oprima y no suelte el "**Cronómetro**" (Timer).
- Al mismo tiempo oprima y no suelte el control "**Encendido/Apagado**" (On/Off).
- Mantenga oprimidos ambos botones hasta que los 4 indicadores del cronómetro se iluminen al mismo tiempo.
- Si desea, programe el modo de funcionamiento y la temperatura.

Desactivar

- Oprima y no suelte el control de "**Encendido/Apagado**" (On/Off) hasta que se apaguen todos los indicadores.

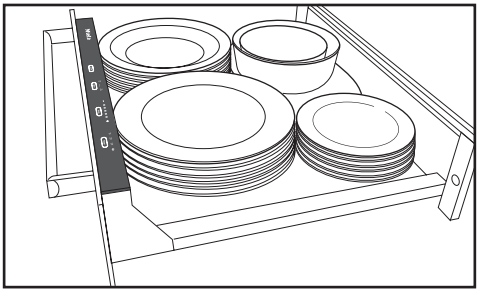
El aparato ha quedado restablecido para el funcionamiento normal.

La carga del cajón dependerá del tipo y tamaño de los trastes.

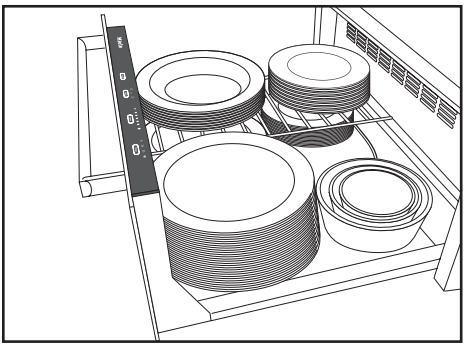
La carga máxima es de 25 kg (55 lbs). No sobrecargue el cajón.

Utilice la rejilla que se suministra para incrementar el espacio de carga.
En el cajón cabrán dos rejillas a la vez. Se pueden adquirir más rejillas a través de Miele.

ESW4082-14



ESW 4722
ESW 4822



Para mantener los alimentos calientes

Consejos

El cajón térmico está diseñado para mantener los alimentos calientes inmediatamente después de la preparación. Su propósito no es recalentar alimentos fríos.

- A fin de garantizar que se alcance la temperatura mínima de 65°C (150°F) necesaria para mantener los alimentos calientes, seleccione .
- Precaliente el cajón térmico durante aproximadamente 15 minutos para garantizar que en el interior se ha alcanzado la temperatura deseada.
- Coloque la comida en la vajilla precalentada antes de colocarla en el cajón térmico. **Consejo:** Coloque la vajilla en el cajón térmico mientras se está precalentando.
- No tape los alimentos que quiera que se conserven crujientes.
- Tape los alimentos con alto contenido de humedad para evitar la formación de una "capa".
- No llene de más la vajilla para evitar derrames.
- No caliente los alimentos por mucho tiempo. Se puede recocer la comida.
- Después de agregar alimentos o platos, o de ver el estado de los mismos, deberá dejar pasar más tiempo para que la temperatura se ajuste.

Configuración

Alimentos	Tipo de recipiente	Tapa sobre el recipiente	Temperatura para el modo ♨.	Posición en el cajón	
				Piso	Rejilla*
Tocino	Plato	No	□□■□□	x	x
Carne** A la inglesa / término medio / bien cocida	Cacerola	sí	■□□□□	x	x
Pan de costra dura	Plato	No	□□□□■	x	
Pan de costra suave	Plato	sí	□□□□■	x	
Guisado, cubierta crujiente	Plato / cacerola para guisado	no	□□■□□	x	x
Guisado, jugoso	Olla / Plato	sí	□□□□■	x	x
Huevos, cocidos	Plato	No	□■□□□	x	x
Huevos revueltos	Cacerola / Plato	sí	□□■□□	x	x
Pescado / Mariscos	Plato	sí	□□■□□	x	x
Fruta	Plato	sí	□□■□□	x	
Salsa gravy, salsas cremosas	Olla	sí	□□■□□	x	x
Jamón	Plato	sí	□□■□□		
Cordero	Plato	no	■□□□□	x	x
Avena**	Olla	no	□□■□□	x	x
Panqués	Plato	sí	□□□□■	x	x
Pays - costra crujiente	Recipiente para horno	no	□□■□□		
Pays - doble costra	Recipiente para horno	no	□□■□□		
Pizza	Plato / bandeja para pizza	no	□□□□■	x	x
Filete de puerco (entero)	Cacerola	sí	□□■□□	x	x
Filete de puerco (tajadas)	Cacerola	sí	□□■□□	x	x
Papas - al horno	Plato / Olla	sí	□□■□□	x	x
Puré de papas**	Olla	sí	□□■□□	x	
Aves	Cacerola / Plato	no	□□□□■	x	x
Arroz	Olla	sí	□□□□■	x	
Vegetales	Plato	no	□□■□□		
Palitos de pescado**	Cacerola / Plato	no	□□□□■	x	

* depende del modelo

** tiempo de calentamiento máximo recomendado es de 30 minutos

Calentamiento de la vajilla

Consejos

– Acomode la vajilla por todo el cajón. Las piezas apiladas tardarán más en calentarse que las piezas individuales. Si es inevitable apilarlas, colóquelas en la parte delantera del cajón. Use la rejilla (según el modelo).

– No coloque las fuentes contra las rejillas de ventilación. Podrían obstruir las salidas de aire caliente y la vajilla no se calentaría de manera uniforme.

– Para tazas y vasos seleccione la función ☕, con lo cual se asegura no exceder la temperatura máxima de 60°C (140°F).

– La vajilla caliente se enfría rápidamente. Sáquela del cajón justo antes de necesitarla.

Tiempos de calentamiento

Diversos factores afectarán los tiempos de calentamiento de la vajilla:

– tipo y grosor de los trastes,

– cantidad,

– el orden de colocación de los trastes y

– la temperatura programada.

Conforme utilice el cajón usted aprenderá cuáles programas cumplen mejor con sus necesidades.

Lo siguiente se puede usar como guía:

Al utilizar el modo ⌣, tomará aproximadamente

– 30 minutos - 35 minutos para el calentamiento uniforme con un programa de 6 lugares.

– 40 minutos - 45 minutos para el calentamiento uniforme con un programa de 12 lugares.

El cajón térmico también se puede usar para leudar masa de levadura o para calentar pan o tostarlo ligeramente.

Leudar masa

- Abra el cajón.
- Encienda el aparato con el botón de "**Encendido/Apagado**" (On/Off).
- Toque "**Menú**" (Menu) para seleccionar el modo " Tazas/Vasos".
- Toque "**Temp.**" para seleccionar el ■□□□□ modo de la temperatura.
- Coloque la masa en un tazón y tápela con un plato.
- Coloque el tazón ya sea en el piso o en la rejilla del cajón térmico.
- Deje leudar la masa durante unos 30 minutos o hasta que aumente al doble de su volumen.

Calentar/tostar pan ligeramente

- Abra el cajón.
- Encienda el aparato con el botón de "**Encendido/Apagado**" (On/Off).
- Toque "**Menú**" (Menu) para seleccionar el modo " Alimentos - calentar y mantener caliente".
- Toque "**Temp.**" para seleccionar el □□□□■ modo de la temperatura.
- Ponga el pan en un plato y colóquelo ya sea en el piso o en la rejilla del cajón térmico.
- Deje tostar el pan durante unos 30 minutos.

Deje enfriar el aparato antes de comenzar a limpiarlo.

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiarlo. El vapor presurizado podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

No use agentes limpiadores comerciales. Sólo use los agentes recomendados para uso doméstico.

Frente e interior del aparato

Limpie los derrames tan pronto como sea posible. De lo contrario será difícil limpiarlo después.
Es posible que el aparato o sus piezas se decoloren si los derrames se dejan sin limpiar por un período de tiempo prolongado o si se utilizan agentes limpiadores inadecuados.

- Límpielas con agua tibia y jabón lavatrastes líquido aplicado con una esponja suave. Séquelas con un trapo suave.

Todas las superficies del aparato son susceptibles de rayaduras. Pueden producirse roturas en las superficies de vidrio.

Para limpiar el exterior se pueden emplear limpiadores de cristalería. Sin embargo, no deje que se acumulen ni que permanezcan en la superficie porque pueden dañarla. Quite el limpiador de inmediato.

Para realizar un buen mantenimiento del aparato, evite utilizar los siguientes productos:

- limpiadores que contengan sosa, amoníaco, disolventes o cloruros,
- limpiadores que contengan agentes descalcificadores o productos para eliminar incrustaciones de cal,
- limpiadores abrasivos,
- limpiadores para acero inoxidable,
- jabón para lavavajillas (en polvo),
- limpiadores cáusticos (para hornos),
- estropajo de metal, fibra metálica, cepillos duros,
- raspadores metálicos

Esterilla antideslizante

La esterilla puede quitarse para limpiar el fondo del cajón.

- Lave a mano la esterilla con agua tibia y jabón líquido lavatrastes.
- Séquela completamente. No coloque la esterilla en su lugar hasta que esté completamente seca.

Nunca la lave en la lavadora.

Con la ayuda de la siguiente guía, se pueden arreglar problemas menores sin tener que llamarle al servicio técnico de Miele S.A. de C.V.

⚠ Las reparaciones sólo las deben realizar técnicos calificados y capacitados por Miele conforme a los reglamentos de seguridad nacionales y locales. Las reparaciones no autorizadas por Miele S.A. de C.V. podrían ocasionar lesiones o dañar la máquina.

¿Qué pasa si el cajón no calienta?	
Falla posible	**Solución**
No hay suministro eléctrico en el cajón térmico.	Enchufe el aparato en el tomacorriente.
Se ha "botado" el disyuntor.	Restablezca el disyuntor. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista.
¿Qué pasa si la comida no está suficientemente caliente?	
Ajuste la temperatura programada. Verifique que las rejillas de ventilación no estén obstruidas por platos o recipientes grandes.	
¿Qué pasa si los alimentos o platos están demasiado calientes?	
Verifique la temperatura programada y asegúrese que los alimentos no estén muy cerca de la resistencia.	
¿Qué pasa si los platos no están suficientemente calientes?	
Falla posible	**Solución**
La temperatura seleccionada no es la correcta.	Revise la temperatura programada.
Los platos estaban obstruyendo las rejillas de ventilación.	Reacomode los platos.
Los platos necesitan más tiempo para calentarse.	Consulte "Tiempos de calentamiento".
¿Qué pasa si se oye un ruido durante el uso del aparato?	
Esto no es una falla. Es el ventilador de circulación que distribuye el aire caliente. El ventilador funciona en intervalos durante el modo "Alimentos - calentar y mantener caliente".	

Servicio posterior a la venta

En caso de una falla que no pueda corregir usted mismo, comuníquese con:

– Su distribuidor de Miele

o

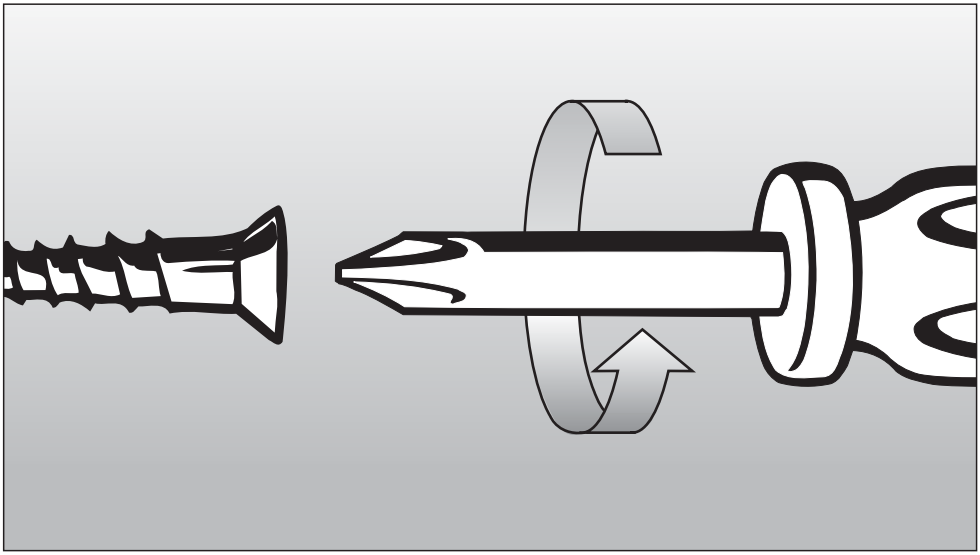
– El Departamento de Servicio Técnico de Miele

Mexico: +52 (55) 8503 9870 ext. 106-108
servicio@miele.com.mx

Cuando se comunique con el Departamento de Servicio Técnico, favor de mencionar el modelo y número de serie de su aparato. Estos aparecen en la Tabla de Características Técnicas.

Favor de pegar la copia de la placa de la unidad aquí :

Miele



Instrucciones de Instalación

IMPORTANTE: CONSERVAR PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Para prevenir accidentes y
daños en la máquina,
lea este manual
antes
de instalarla o utilizarla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ Antes de la instalación, verifique que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar el riesgo de dañar el aparato. Si existe alguna duda consulte a un electricista calificado.

▶ Se debe tener acceso directo al tomacorriente una vez que se ha instalado la unidad.

▶ Después de la instalación, asegúrese que el cable eléctrico no haga contacto con ninguna superficie caliente.

▶ El cajón térmico debe estar instalado para poder ver el contenido del cajón. De otra forma los derrames podrían producir quemaduras o escaldaduras. Asegúrese que existe suficiente espacio para poder sacar el cajón totalmente.

▶ Este equipo no ha sido diseñado para usarse en entornos marítimos ni en instalaciones móviles, tales como aviones o vehículos de recreo. Sin embargo, en ciertas circunstancias se podría efectuar la instalación en esas situaciones. Favor de ponerse en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Miele respecto a requerimientos específicos.

ESW 4082-14

▶ Instale el cajón térmico únicamente en combinación con aparatos electrodomésticos recomendados por el fabricante. Cuando se instala con otros aparatos queda anulada la garantía ya que el fabricante no puede garantizar el uso seguro del calentador de platos.

▶ Para instalar el cajón térmico en combinación con otro aparato, el gabinete deberá contar con un estante empotrado que soporte el peso de ambos aparatos.

▶ Cuando se instala en combinación con otro aparato, el cajón térmico siempre deberá instalarse debajo del otro aparato. El aparato de combinación puede colocarse, sin una base, directamente sobre el calentador de platos. No es necesario colocar un estante entre los aparatos.

▶ A fin de determinar el tamaño del espacio requerido para la instalación, las dimensiones exteriores del cajón térmico deberán agregarse a las dimensiones exteriores del aparato de combinación.

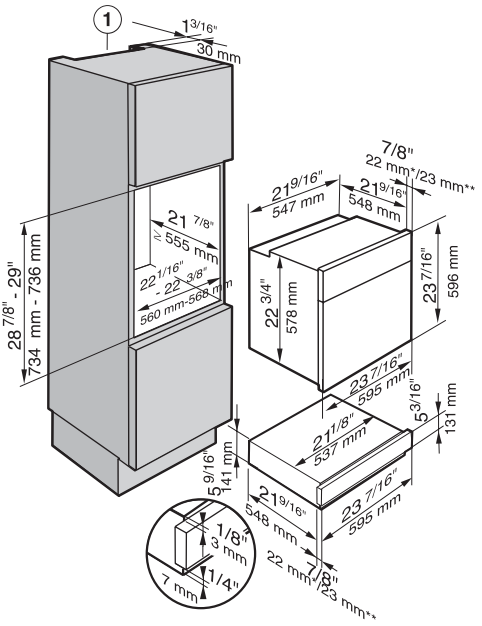
Nota para el instalador:

Favor de dejar este instructivo con el consumidor del aparato para uso de los inspectores de inmuebles locales.

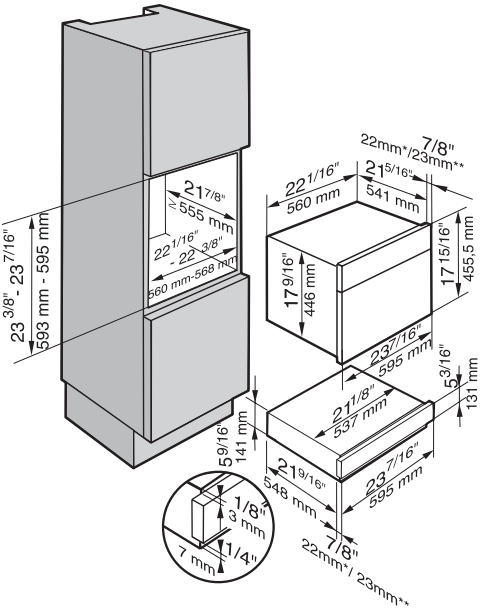
CONSERVE ESTE MANUAL DE USO Y MANEJO

Combinaciones posibles

Instalación con un horno



Instalación con un horno rápido

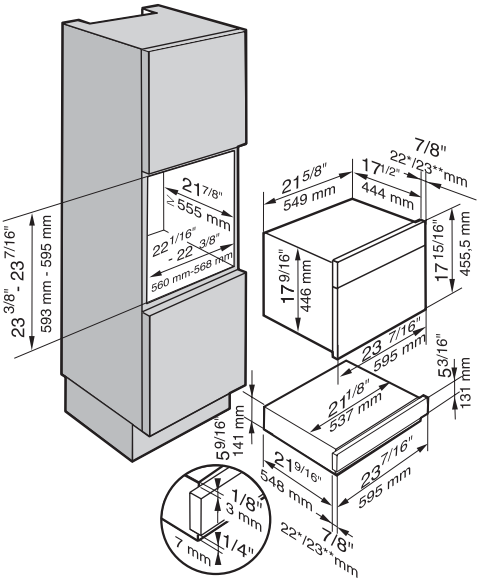


① Perforación para la ventilación del horno

* Máquina con frente de cristal

** Máquina con frente de acero inoxidable

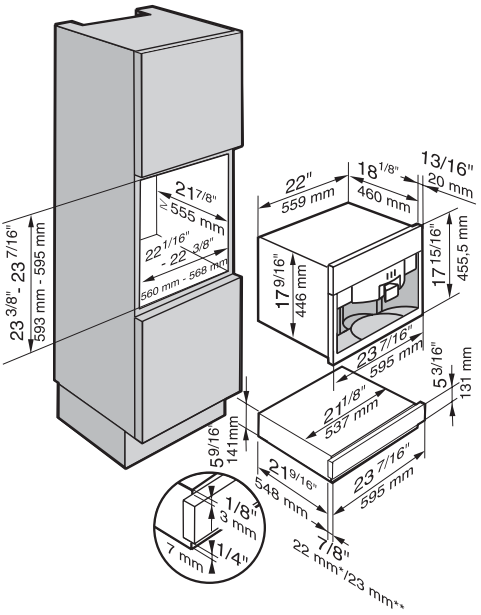
Instalación con un horno de vapor



* Máquina con frente de cristal

** Máquina con frente de acero inoxidable

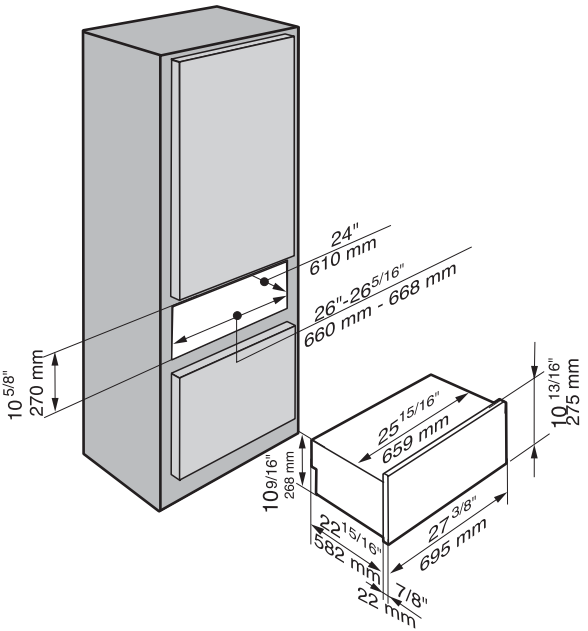
Instalación con una cafetera

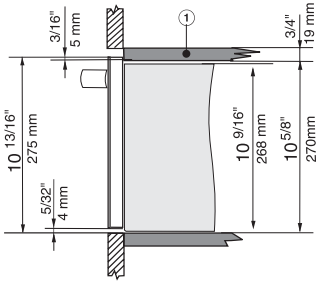


* Máquina con frente de cristal

** Máquina con frente de acero inoxidable

Instalación individual

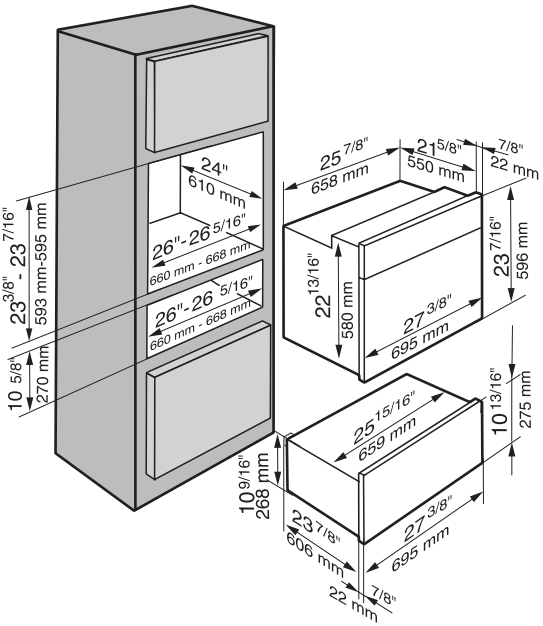




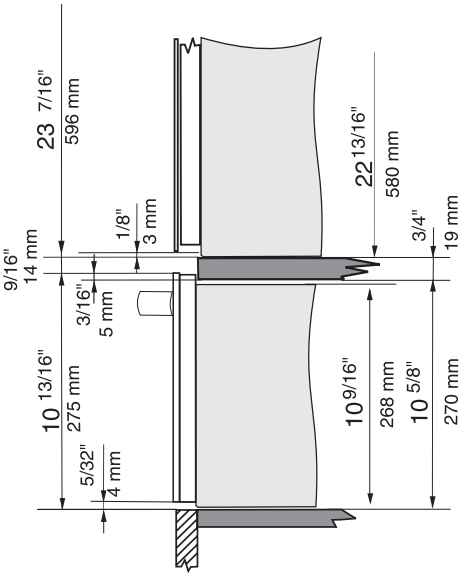
Vista lateral

① Las instalaciones individuales necesitan una base

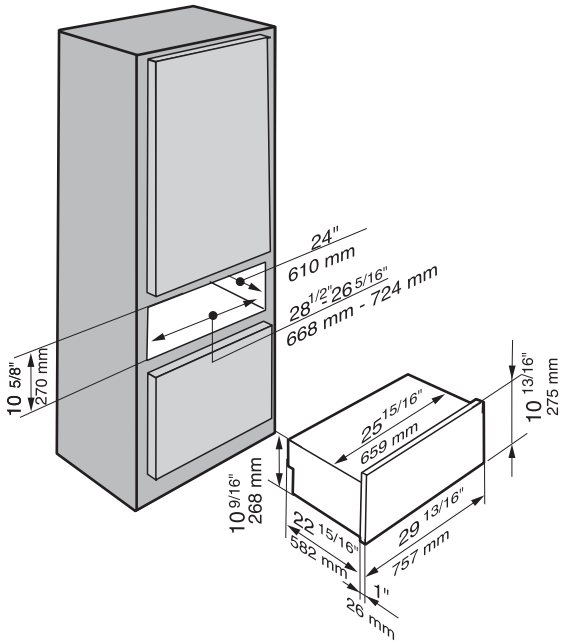
Instalación con un horno



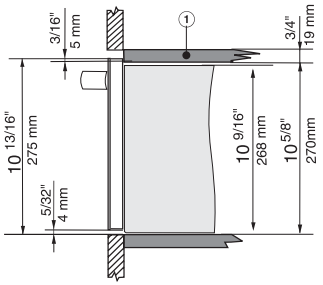
Vista lateral con horno



Instalación individual

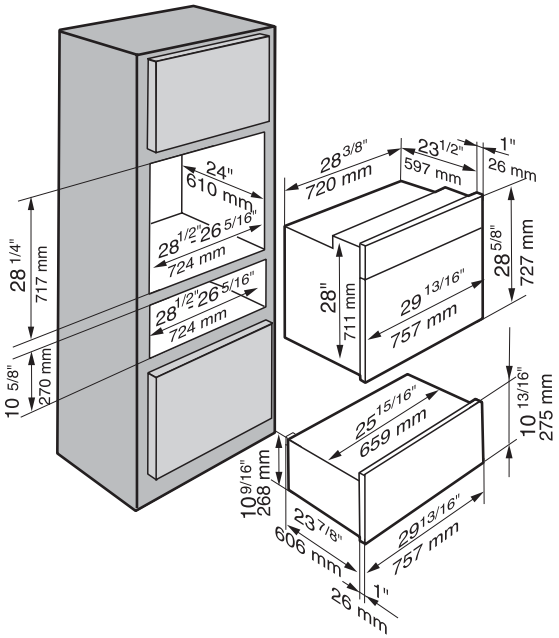


Vista lateral

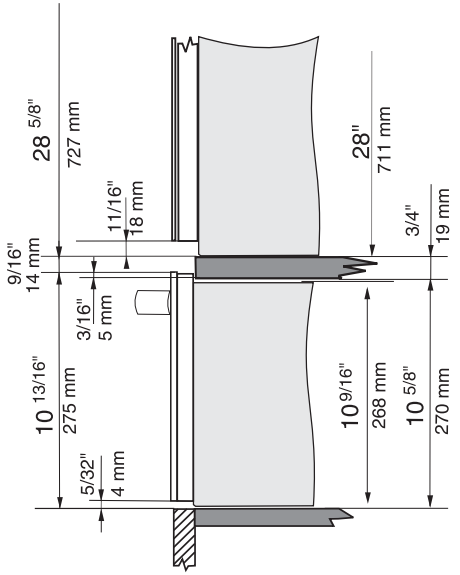


① Las instalaciones individuales necesitan una base

Instalación con un horno



Vista lateral con horno

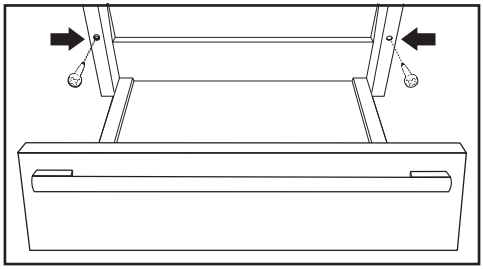


Verifique que la base del cajón térmico está limpia y nivelada. Sólo así funcionará correctamente.

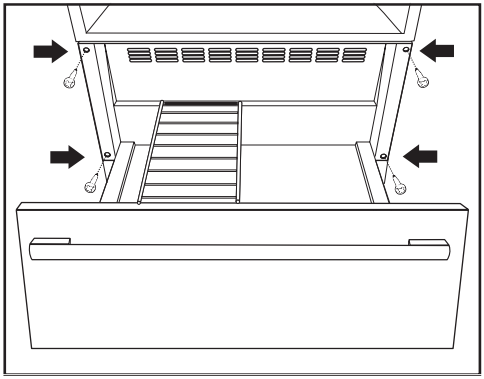
Cuando vaya a incorporar el aparato, póngase guantes para evitar lastimaduras.

- Empuje el aparato hacia el interior del gabinete, y alinear.
- Abra el cajón y fije el aparato con los dos tornillos que se proporcionan a los dos paneles laterales del gabinete (consultar la ilustración correspondiente).
- ESW 4082-14
  Instale el aparato de combinación de acuerdo con el manual suministrado con dicho aparato.

ESW 4082-14



ESW 4722
ESW 4822

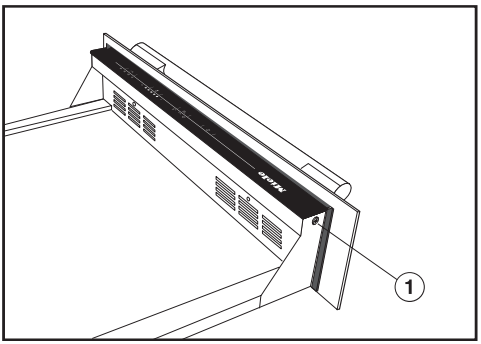


Para alinear el frente del aparato

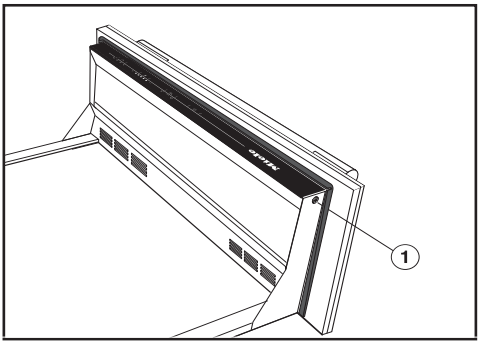
Después de instalar el aparato de combinación probablemente sea necesario alinear el frente del aparato y/o igualar el espacio entre los dos aparatos.

- Retire los tornillos ① de los lados izquierdo y derecho del frente del cajón.
- Con cuidado levante y saque el panel de control del cajón. Tenga cuidado de no jalar o dañar el cordón eléctrico.

ESW 4082-14

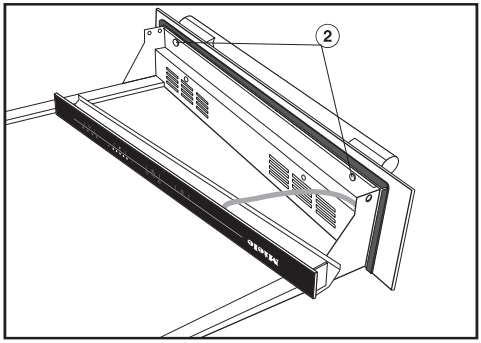


ESW 4722
ESW 4822

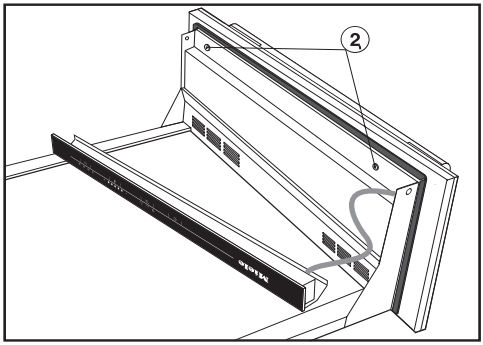


- Afloje los dos tornillos ② en el interior del frente del cajón.
- Alinee el frente del aparato.
- Apriete los tornillos en el interior del frente del cajón.
- Vuelva a colocar el panel de control en su lugar y tenga cuidado con el cordón eléctrico.
- Vuelva a colocar los tornillos de los lados izquierdo y derecho del frente del cajón.

ESW 4082-14



ESW 4722
ESW 4822



Conexión eléctrica

⚠PRECAUCIÓN: Antes de dar servicio, desconéctelo del suministro de energía ya sea quitando el fusible, desconectando la unidad o "botando" manualmente el interruptor de circuito.

La instalación y las reparaciones sólo deberán ser realizadas por un técnico calificado por MIELE de conformidad con todos los códigos y normas aplicables. Las reparaciones y servicios realizados por personas no calificadas por MIELE podría ser peligroso.

Antes de conectar el aparato al suministro de energía, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa informativa correspondan a los del suministro eléctrico de la casa. Los datos deben corresponder para evitar daños al aparato. Si tiene dudas consulte a un electricista calificado.

Solamente opere el cajón térmico después de que haya sido instalado en la cubierta.

Instalador
Favor de dejar estas instrucciones con el consumidor.

Suministro de energía

Este aparato está equipado con un cordón eléctrico de 5 ft (1,5 m) de largo con una clavija de 3 puntas lista para conectarse a tierra.

Especificaciones Eléctricas

Modelo ESW 4082-14:
120 V~ 60 Hz 700 W

Modelos ESW 4722 y ESW 4822:
120 V~ 60 Hz 1 000 W

En el diagrama de cableado se encuentra mayor información sobre la instalación.

Desecho de materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque son biodegradables y reciclables. Favor de reciclar.

Asegúrese de que cualquier envoltura de plástico, bolsas, etc. sean desechados en un lugar seguro y manténgalos lejos del alcance de los niños.
Existe peligro de asfixia!

Desecho de un aparato viejo

Los aparatos viejos contienen materiales que pueden ser reciclables. Favor de contactar a la autoridad local de reciclaje sobre la posibilidad de reciclar estos materiales.

Antes de desechar un aparato viejo, desconéctelo del suministro eléctrico y corte el cable para prevenir que se convierta en un peligro.

Miele, S. A. de C. V.
(German Centre; Local 0-4-2)
Av. Santa Fe # 170 PB
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México D. F.
Servicio post venta:
Tel.: +52 (55) 85 03 98 70/73
Fax: +52 (55) 85 03 98 74
Correo electronico: servicio@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Derechos de Alteración Reservados / 1309

M.-Nr. 07 546 190 / 00

Consulte el sitio web de Miele para obtener el manual más actualizado.